

The 40th International Healthcare Engineering Exhibition

# HOSPPEX

ホスペックスジャパン J a p a n 2 0 1 5

病院/福祉設備機器が一堂に集う専門展示会

病院/福祉  
給食セミナー  
聴講案内

会期 2015年11月25日(水)~27日(金) 10:00~17:00

会場 東京ビッグサイト・東展示場内 特設会場

主催 一般社団法人 日本医療福祉設備協会 一般社団法人 日本能率協会

## 新調理システム推進協会 特別企画 セミナー & HOSPEX LUNCH

参加料 有料(税込) 事前振込:4,500円 当日:5,000円

定員 100名 申込方法 事前登録後、新調理システム推進協会事務局より請求書が届きます。

### プログラム 2015年11月25日(水)

(敬称略)

## 経営改善!医療福祉施設厨房イノベーションと食事サービスの展望

### 1部

10:30



11:45

講演 「経営改善、失敗出来ない厨房改革計画に不可欠な、新調理システム導入手法」

(一社)新調理システム推進協会 事務局長  
西 耕平



超人手不足時代の厨房運営をどう考えるか。国際レベルの衛生管理法で、人手を掛けず合理的に美味しく食事を作る次世代の厨房生産システムを、医療福祉法人はもとより外食産業界に幅広く実績のある協会事務局長の西氏が、病院給食の環境が一変するこれからの時代に備える為に、正確にHACCP12手順に準拠し原価を把握したセントラルキッチン計画を含め、正しい医療福祉フードサービス改善の手法について解説します。

### 2部

12:00



13:30

実演 「HOSPEX LUNCH 都心病院食とCareFoodの実演ご賞味会」

順天堂大学医学部附属  
順天堂医院  
栄養部調理課 主任  
佐藤 仁



医療法人社団 龍岡会  
栄養部 調理長  
前田 幸男



(一社)新調理システム推進協会  
協会認定専門講師  
堀之内 清貴



新調理を実践している、都心の歴史ある大学病院と老舗医療法人の2名の料理責任者と、辻学園元講師で調理コンサルタントの3名で奏でる病院食とCare Foodの、HOSPEX LUNCHの賞味会です。3名全員が新調理システム専任講師の資格を有した実演には、調理科学に裏打ちされたアイデア等、大きな発見があります。この度の、HOSPEX LUNCHのコンセプトは、「美味しく食して健康に」。これが我々医療福祉フードサービスに携わる調理師の終わりになきテーマです。ここでしか味わえないHOSPEX LUNCHをレシピと共にご賞味下さい。

### 3部

14:00



15:00

講演 「料理の品質管理と満足度を求めて、人員削減と経営改善!」

(一社)新調理システム推進協会 理事  
梶本 忠広



全国的な人手不足。食材費の高騰も逆風のなか食中毒の脅威も重なり給食運営は今までに無いピンチを迎えています。しかも、少子高齢化は、益々厳しさを増し、今の内にこそ打つ手を必要としております。特に人手不足と囁かれる、全国の有料老人ホーム、サービス付高齢者住宅の食事サービスを即座に解決し続ける当協会の梶本理事の、経営者目線でのニュークックチルシステム導入効果を期待ください。

※発表者の都合により、セミナーの中止またはテーマが変更になる場合がありますのでご了承ください。

聴講登録・来場事前登録はこちらから

HOSPEX

検索



お問い合わせ先

HOSPEX Japan 事務局

一般社団法人日本能率協会 産業振興センター 〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22  
TEL:03-3434-1988 FAX:03-3434-8076 E-mail:hospex@convention.jma.or.jp